

”Lobby”

Detta är lämpligt som förrätt åt 4 personer.

Ingredienser:

2 humrar a 300g.

2 schalottenlökar

8 Champinjoner

1 Dillknippe

1 msk smör

1 msk vetemjöl

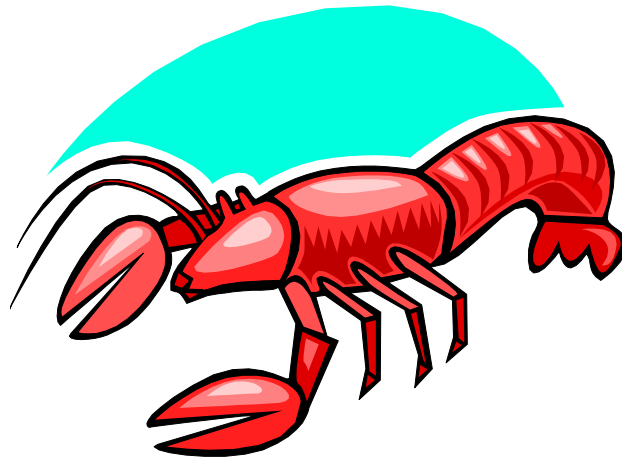
3 dl vispgrädde

0,5 dl vitt vin

1 tsk dijonsenap

2 äggulor

0,5 dl riven ost



Dela hummrarna med en stadig kniv genom att sticka in kniven bakom ögonen och dela dem på längden.

Ta bort magen och tarmen.

Ta ur köttet ur stjärten och dela det i bitar. Krossa klorna och ta ur köttet.

Lägg sedan tillbaks köttet i skalet (även kloköttet).

Såsen:

Bryn smöret i en kastrull och fräs upp hackad schalottenlök och hackade champinjoner, pudra ner mjölet och rör om.

Häll i vinet senapen och grädden, låt koka upp under omröring.

Låt sjuda i 10 minuter, ta av såsen från värmen och rör ner osten och äggulorna.

Smaka av med salt & peppar och rör ner den hackade dillen (0,5 dl).

Lägg hummrarna i en ugnsfast form och häll över såsen. Strö lite riven ost och skorpemjöl över och gratinera i övervärme (200 grader), tills ytan blir gyllengul.